



УКРАЇНА

(19) UA (11) 30455 (13) U
(51) МПК (2006)
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДО НАЛИВКИ "СЯЙВО КАРПАТ"

| 1 | 2 |
|---|--|
| (21) u200712521 | морс чорниці 1 і 2 зливу, дм ³ 350-450 |
| (22) 12.11.2007 | морс ожини 1 і 2 зливу, дм ³ 400-500 |
| (24) 25.02.2008 | морс брусниці 1 і 2 зливу, дм ³ 550-630 |
| (72) КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА, UA, СТАСІВ | настій кориці 1 і 2 зливу, дм ³ 4,5-7,0 |
| ТЕТЯНА ГЕННАДІЇВНА, UA | настій гвоздики 1 і 2 зливу, дм ³ 2,12-4,12 |
| (73) КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА, UA, СТАСІВ | цукровий сироп 65,8 %-ний, дм ³ 3000-3800 |
| ТЕТЯНА ГЕННАДІЇВНА, UA | лимонна кислота з розрахунку |
| (56) | доведення масової концентрації |
| (57) 1. Композиція інгредієнтів до наливки, що | кислот до 0,25 г/100 см ³ |
| містить водно-спиртову рідину, воду, настій кориці, | спирт етиловий ректифікований решта. |
| настій гвоздики, малину, цукровий сироп 65,8 %- | вищої очистки і вода питна |
| ний і лимонну кислоту, яка відрізняється тим, що | підготовлена з розрахунку на |
| як малину використовують морс малини 1 і 2 | міцність купажу 20 %, дм ³ |
| зливу, додатково композиція містить чорницю, | 2. Композиція інгредієнтів до наливки за п. 1, яка |
| ожину і брусницю як морси 1 і 2 зливу при | відрізняється тим, що в складі інгредієнтів |
| наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 | використовують морс чорниці з добавкою ягід |
| дал: | чорниць з розрахунку від 2 % до 5 % ваг. од. до |
| морс малини 1 і 2 зливу, дм ³ 1800-2200 | готового продукту. |

Заявляється корисна модель, яка відноситься до лікєро-горілчаної промисловості, зокрема до композиції інгредієнтів для наливки.

Відома композиція інгредієнтів, що містить водно-спиртову рідину, воду, спиртований сік вишні, спиртований настій I і II зливу мигдалю гіркого, цукровий сироп 65,8%-ний, ванілін і лимонну кислоту [Настойка солодка "Вишнева", Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок, Київ, 1994р., ст.115].

Однак в даній композиції наявність у великій кількості одного із інгредієнтів, в виді спиртованого соку, надає напою виражений вишневий аромат, який по-різному сприймається споживачами, що звужує об'єми випуску цього напою і його популярність.

Найбільш близькою до композиції інгредієнтів до наливки «Сяйво Карпат», що заявляється, є композиція інгредієнтів, що містить водно-спиртову рідину, воду, настій кориці, настій гвоздики, малину, цукровий сироп 65,8%-ний і лимонну кислоту, при цьому малину використовують як малиновий спиртований сік і додатково містить полуничний спиртований сік і спиртований сік чорноплідної горобини [Композиція інгредієнтів до настойки солодкої

«Княжна», патент №28705 А, С12G 3/06, Бюл. №5-ІІ, 2000р.].

Проте у вказаній композиції є недостатній кількісний склад інгредієнтів, які надавали би напою імуностимулюючої дії, і цілющих властивостей, а міцність напою також дещо обмежує попит і споживання продукту.

В основу корисної моделі - Композиція інгредієнтів до наливки «Сяйво Карпат» - поставлено задачу створення композиційного складу інгредієнтів наливки із підвищеною імуностимулюючою дією, шляхом розширення кількісного складу і додаткового введення інгредієнтів в вигляді цілющих напівфабрикатів, що забезпечує збагачення наливки біологічно активними речовинами та розширення асортименту напоїв.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів до наливки, що містить водно-спиртову рідину, воду, настій кориці, настій гвоздики, малину, цукровий сироп 65,8%-ний і лимонну кислоту, при цьому як малину використовують морс малини 1 і 2 зливу та додатково містить чорницю, ожину і брусницю як морси 1 і 2 зливу при наступному співвідношенні інгредієнтів, в дм³ на 1000 дал:

(13) U
(11) 30455
(19) UA

| | |
|--|-----------|
| морс малини 1 і 2 зливу, дм ³ | 1800-2200 |
| морс чорниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 350-450 |
| морс ожини 1 і 2 зливу, дм ³ | 400-500 |
| морс брусниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 550-630 |
| настій кориці 1 і 2 зливу, дм ³ | 4,5-7,0 |
| настій гвоздики 1 і 2 зливу, дм ³ | 2,12-4,12 |
| цукровий сироп 65,8%-ний, дм ³ | 3000-3800 |

лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,25г/100см³ спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 20%.

дм³ решта.

Крім того, в композиції інгредієнтів до наливки в складі інгредієнтів використовують морс чорниці з добавкою ягід чорниць з розрахунку від 2% до 5% ваг. од. до готового продукту.

Розширення кількісного складу інгредієнтів у композиції досягнуто за рахунок відповідного введення до складу наливки таких напівфабрикатів, в якості інгредієнтів, якими є морси малини, чорниці, ожини і брусниці. В результаті продукт збагачено біологічно активними речовинами, що містяться в цих інгредієнтах, чим зумовлена його імуностимулююча дія. Особливо через наявність, у великій кількості, малини, чорниці, ожини і брусниці, які застосовують в науковій та народній медицині в якості полівітамінного і сечогінного засобу та для збудження апетиту. При цьому біологічно активні речовини сприяють не тільки підвищенню фізіологічної цінності продукту, але беруть активну участь у формуванні органолептичних показників наливки.

Водночас, задача вирішена і за рахунок того, що запропоновано граничні інтервали місткості інгредієнтів до композиції, які дозволяють отримати напій з відповідним смаком і ароматом. Оптимальне співвідношення граничних інтервалів у наливці «Сяйво Карпат», отримане експериментально, пояснюється наступним:

- при зміні місткості компонентного складу одного із інгредієнтів в більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів виготовлена настояйка солодка втрачає округлений смак, в ній спостерігається збільшення тону того чи іншого компоненту, а також відсутнє поєднання з іншими ароматичними добавками.

Крім того, пропонується композиція інгредієнтів наливки передбачає можливість використання морсу чорниці з добавкою ягід, що покращують смакові якості і зовнішній вигляд готового продукту.

Отже за рахунок комплексного вирішення поставленої задачі, розширення кількісного складу інгредієнтів, тобто використання нових добавок, і приватний випадок виконання сполуки речовини з визначенням оптимального співвідношення інгредієнтів - забезпечено збагачення наливки біологічно активними речовинами та розширення асортименту напоїв.

Запропоновану наливку «Сяйво Карпат» готують таким чином.

Для приготування наливки застосовують:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки згідно ДСТУ 4221;

воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874-82;

цукор-пісок згідно ДСТУ 2316;

лимонну кислоту згідно ГОСТ 908;

настої приготувані з гвоздики згідно ГОСТ 29047 і з кориці згідно ГОСТ 209049;

морси плодово-ягідні спиртовані згідно з чинною НД (ТІ 00032744-4 149-2006).

Приклад 1. Спочатку готують морси 1 і 2 зливів із ягід малини, чорниці, ожини і брусниці. Для цього беруть ягідну сировину, зважену у відповідній кількості: малини - 1010,0кг, чорниці - 631,25кг, ожини - 220,9кг і брусниці - 271,47кг і загрузають в окремі чани. Далі ягоди заливають водно-спиртовою рідиною у співвідношенні 1:1. Настоявання здійснюють при періодичному перемішуванні (не менше 5 разів) упродовж 14 діб, а при щоденному перемішуванні - 6-10 діб, після чого здійснюють злив першого зливу морсів з перекачуванням в відстійні ємності і заміром отриманої відповідно настояної водно-спиртової рідини міцністю 45%, вихід якої складає 1100,0дм³ морсу малини, 750,0дм³ морсу чорниці, 295,625дм³ морсу брусниці і 240,625дм³ морсу ожини І зливу.

Другий злив сировини здійснюють 30%-ою водно-спиртовою рідиною, здійснюючи настоявання упродовж 6-8 діб при щоденному перемішуванні-перекачкою. Отримують вихід морсу другого зливу міцністю 30% відповідно в кількості 980,0дм³ морсу малини, 656,25дм³ морсу чорниці, 301,0дм³ морсу брусниці і 214,375дм³ морсу ожини ІІ зливу.

Далі змішують злиті кількості морсів першого і другого зливів у відстійних чанах або бутах і замірюють загальну кількість отриманого морсу, який складає 2080,0дм³ морсу малини, 1406,25дм³ морсу чорниці, 596,6дм³ морсу брусниці і 455,0дм³ морсу ожини І і ІІ зливу.

Спирт і воду, які відповідають вимогам стандартів, задають в сортуючий чан із розрахунку одержання суміші міцністю 20%, після цього водно-спиртову рідину перемішують та пропускають через шар вугілля марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74, висотою 4м, із швидкістю 60дал в годину.

Одержану таким чином водно-спиртову рідину задають в купажний чан, в який додають: 1800л морсу малинового 1 і 2 зливу, 350л морсу чорниці, 400л морсу ожини, 550л морсу брусниці, до яких додають 4,5л настою кориці І і ІІ зливу, 2,12л настою гвоздики І зливу [приготування настоїв див. Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок, Київ - 1994р. Держхарчпром України, таблиця 6, ст.326], і заливають 3000л цукрового сиропу 65,8%-ного і відповідну дозу лимонної кислоти з розрахунку доведення масової концентрації кислот в купажній суміші до 0,2г/100см³.

Згодом купаж ретельно перемішують упродовж 10 хвилин та витримують його упродовж 24 годин.

Отримана готова композиція має наступне співвідношення інгредієнтів в розрахунок на 1000дал:

| | |
|--|------|
| морс малини 1 і 2 зливу, дм ³ | 1800 |
| морс чорниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 350 |
| морс ожини 1 і 2 зливу, дм ³ | 400 |
| морс брусниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 550 |
| настій кориці 1 і 2 зливу, дм ³ | 4,5 |
| настій гвоздики 1 і 2 зливу, дм ³ | 2,12 |
| цукровий сироп 65,8%-ний, дм ³ | 3000 |

лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,25г/100см³ спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 20%, дм³ решта

Приклад 2. Готують композицію так як і в прикладі 1, але із врахуванням задання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в дм³ на 1000 дал:

| | |
|-----------------------------|--------|
| морс малини 1 і 2 зливу | 2080,0 |
| морс чорниці 1 і 2 зливу | 406,25 |
| морс ожини 1 і 2 зливу | 455,0 |
| морс брусниці 1 і 2 зливу | 596,6 |
| настій кориці 1 і 2 зливу | 6,26 |
| настій гвоздики 1 і 2 зливу | 3,12 |
| цукровий сироп 65,8%-ний | 3451,0 |

лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,25г/100см³ спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 20%, дм³ решта

Приклад 3. Готують композицію так як і в прикладі 1, але із врахуванням задання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в л на 1000 дал:

| | |
|--|--------|
| морс малини 1 і 2 зливу, дм ³ | 2200,0 |
| морс чорниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 450,0 |
| морс ожини 1 і 2 зливу, дм ³ | 500,0 |
| морс брусниці 1 і 2 зливу, дм ³ | 630,0 |
| настій кориці 1 і 2 зливу, дм ³ | 7,0 |
| настій гвоздики 1 і 2 зливу, дм ³ | 4,12 |
| цукровий сироп 65,8%-ний, дм ³ | 3800,0 |

лимонна кислота з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,25г/100см³ спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 20%, дм³ решта.

Крім того запропонована композиція передбачає можливість збагачення композиції ягодами чорниці з розрахунку від 2 до 5% ваг. од. готового продукту, що підсилює смакові якості і зовнішній вигляд наливки.

Виготовлена за прикладами 1, 2, 3 наливка подається на розлив, пакування, маркування, транспортування і зберігання здійснюють за ГОСТ 12545-81.

При цьому, наливка "Сяйво Карпат" має наступні органолептичні показники: зовнішній вигляд - прозора рідина (з поодинокими ягодами чорниці або без них); колір - малиновий; смак - солодкий; аромат - малиновий з відтінком чорниці.